



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PELMENİ

Hamur:

1 yumurta

un

su

tuz

İç:

kıyma

soğan, ufak-ufak doğranmış

tuz

karabiber

1. Hamur malzemelerinden hafif yumuşak bir hamur yapın ve dinlenmeye bırakın.
2. O arada harcı hazırlayın.
3. Hamuru açtıktan sonra su bardağıyla yuvarlaklar yapın ve harcı yuvarlağın ortasına yerleştirdikten sonra yarım ay şeklinde kapatın. Pişerken dağılmaması için hamurun kenarlarını iyice kapatmaya özen gösterin. Yarım ayın iki ucunu birleştirin ve Pelmeni'leriniz hazır.
4. Sadece tuzlu suda pişirebileceğiniz gibi, et, tavuk vs. suyu veya soğan veya diğer sebzeler katılmış kaynar suda da pişirebilirsiniz.



Fotoğraf "baro" tarafından gönderildi. 03.08.2017